# HRANA ZEILOR

Cu toată onestitatea, domnule Preşedinte, ţin să vă avertizez că o mare parte din dovezile pe care le voi prezenta vor fi de-a dreptul dezgustătoare. Ele implică aspecte ale naturii umane care sunt rareori discutate în public şi în nici un caz înaintea unei Comisii a Congresului. Mă tem însă că trebuie să înfruntăm adevărul – în viaţă există momente când vălul ipocriziei trebuie sfâşiat, iar acesta este un astfel de moment.

Domnilor, cu toţii descindem dintr-o străveche seminţie de carnivore. Din expresiile de pe chipurile dumneavoastră, îmi dau seama că majoritatea nu cunoaşte termenul acesta. Nimic surprinzător, deoarece el provine dintr-un limbaj care este perimat de două milenii. Poate că ar fi mai bine să evit eufemismele şi să fiu brutal de sincer, chiar dacă va trebui să întrebuinţez cuvinte ce nu sunt auzite niciodată într-o societate politicoasă. Din acest motiv, îmi cer scuze tuturor celor care se pot simţi ofensaţi.

Până acum câteva secole, hrana favorită a majorităţii omenirii era *carnea* – carnea unor animale sacrificate. Nu încerc să vă trezesc dezgustul; afirmaţia mea este cât se poate de reală şi adevărul ei poate fi verificat în orice manual de istorie…

Bineînţeles, domnule Preşedinte! Sunt pregătit să aştept, până ce domnul senator Irving îşi revine. Câteodată, noi, specialiştii, uităm felul în care necunoscătorii pot reacţiona în faţa unor asemenea detalii, în acelaşi timp trebuie să avertizez onorata Comisie că lucrurile ce vor urma sunt mult mai neplăcute. Dacă vreuna dintre persoanele prezente este prea delicată, îi sugerez să-l urmeze pe domnul senator Irving, până nu este prea târziu…

Ei bine, acum pot continua. Până în epoca modernă, toate alimentele puteau fi clasificate în două categorii. Cele mai multe erau produse din plante: cereale, fructe, plancton, alge şi alte forme vegetale. Poate că ne vine greu să credem că în majoritatea lor covârşitoare, strămoşii noştri au fost agricultori şi s-au luptat să smulgă hrana din sol sau oceane, întrebuinţând tehnici primitive şi, adesea, epuizante… totuşi este purul adevăr.

A doua categorie de alimente, dacă îmi îngăduiţi să revin la acest subiect neplăcut, era carnea, produsă de un număr relativ mic de animale. Este posibil să fiţi familiarizat cu unele dintre ele: vacile, porcii, oile sau balenele. Marea parte a oamenilor – regret că trebuie să subliniez aspectul, dar faptul este incontestabil – prefera carnea oricărui alt aliment, cu toate că doar cei bogaţi îşi puteau permite acest lux. Pentru mulţi, carnea era o delicatesă rară şi ocazională într-un regim alimentar constituit în proporţie de peste nouăzeci la sută din produse vegetale.

Dacă examinăm chestiunea cu calm şi fără părtinire – aşa cum sper că domnul senator Irving este capabil s-o facă acum – putem constata că, în mod inevitabil, carnea era rară şi scumpă, deoarece însăşi producerea ei reprezenta un proces foarte ineficient. Pentru obţinerea unui kilogram de carne, animalul în cauză trebuia să asimileze cel puţin zece kilograme de hrană vegetală – adesea, hrană care ar fi putut să fie consumată direct de oameni. Ignorând consideraţiile estetice, această stare de lucruri nu putea fi tolerată după explozia demografică din secolul al XX-lea. Un om care consuma carne îşi condamna la foamete cel puţin zece semeni.

Din fericire pentru noi toți, biochimiştii au rezolvat problema; după cum poate ştiți, soluția a fost oferită de unul dintre nenumăratele produse secundare ale cercetării spațiale. Toate alimentele – animale sau vegetale – sunt alcătuite din doar câteva elemente, foarte comune: carbon, hidrogen, oxigen, azot, plus sulful şi fosforul în cantități infime. Aceste şase elemente, cărora li se adaugă alte câteva, se combină într-un număr aproape infinit de modalități şi formează toate alimentele pe care omul le-a mâncat sau le va mânca vreodată. Confruntați cu problema colonizării Lunii şi planetelor, biochimiştii din secolul al XXI-lea au descoperit felul în care să sintetizeze orice hrană dorită din materiile prime existente în apă, aer şi roci. A fost cea mai măreață şi, poate, cea mai importantă realizare din istoria ştiinței. Cu toate acestea, n-ar trebui să ne simțim prea mândri de ea. Regatul vegetal ne-o luase înainte cu un miliard de ani.

Chimiştii puteau să sintetizeze acum orice aliment imaginabil, indiferent dacă echivalentul lui exista sau nu în natură. Nu mai trebuie să precizez că s-au consemnat şi erori... ba chiar dezastre. Imperii industriale s-au ridicat şi s-au năruit; adesea, trecerea de la agricultură şi zootehnie la giganticele complexe automate de procesare a plantelor şi la omniconvertoarele de azi a fost dureroasă. Ea a reprezentat însă un pas necesar, grație căruia am progresat. Pericolul foametei a fost alungat pentru totdeauna şi actualmente deținem o bogăție şi o varietate de hrană necunoscute în nici o altă epocă istorică.

În plus, desigur, s-a consemnat un câştig moral. Nu mai este necesar să ucidem milioane de creaturi vii, iar instituții revoltătoare, ca abatoarele şi măcelăriile, au dispărut de pe fața Pământului. Ni se pare incredibil până şi faptul că strămoşii noştri, desigur brutali şi primitivi aşa cum erau, au putut tolera vreodată asemenea profanări.

Cu toate acestea este imposibil să retezăm brusc şi definitiv legătura cu trecutul. După cum am amintit deja, suntem carnivori; moştenim gusturi şi pofte dobândite de-a lungul unui milion de ani. Ne place sau nu, cu numai câțiva ani în urmă, unii dintre stră-străbunicii noştri mâncau cu satisfacție carnea vacilor, oilor şi porcilor — atunci când o puteau obține. Iar noi o consumăm cu plăcere şi acum...

Regret, dar poate că ar fi preferabil ca domnul senator Irving să nu mai participe la această informare. Bănuiesc că nu ar fi trebuit să fiu atât de direct... Ceea ce doream să spun de fapt era că multe dintre alimentele sintetice pe care le mâncăm în ziua de azi au aceeaşi formulă ca şi vechile produse naturale; unele dintre ele sunt copii atât de perfecte încât nu există nici un test chimic sau de altă natură care să poată dezvălui vreo diferență. Situația este logică şi inevitabilă: noi, fabricanții, am luat pur şi simplu ca model cele mai populare alimente pre-sintetice şi le-am reprodus gustul şi textura.

Bineînțeles, am creat şi denumiri noi, care nu făceau aluzie la origini anatomice sau zoologice, astfel ca nimănui să nu i se reamintească despre realitățile vieții. Atunci când intrați într-un restaurant, cei mai mulți termeni pe care îi veți găsi în meniu au fost inventați la începutul secolului al XXI-lea, ori adaptați din denumiri franțuzeşti originale, astfel încât foarte puțini i-ar identifica. Dacă veți dori vreodată să vă cunoaşteți pragul toleranței, puteți încerca un experiment interesant, dar destul de neplăcut. Secțiunea inaccesibilă publicului din Biblioteca Congresului conține un număr important de meniuri ale unor restaurante faimoase – da, şi al banchetelor din Casa Albă – din ultimii cinci sute de ani. Ele au un caracter brutal, specific mai degrabă unei săli de disecții, care le face imposibil de lecturat. Nu cred că există altceva care să ateste mai plastic distanța uriaşă dintre noi şi înaintaşii noştri de acum doar câteva generații.

Da, domnule Preşedinte, ajung imediat la subiect, însă toate acestea sunt foarte relevante, indiferent cât de dezagreabile pot fi. Nu încerc să vă creez scârbă, ci doar să stabilesc fundamentul pentru acuzația pe care intenționez s-o aduc concurentului meu: Corporația Alimentară Triplanetară. Până ce nu veți

cunoaşte şi înţelege cadrul general, aţi putea considera că este o plângere frivolă, inspirată de pierderile, recunosc serioase, pe care compania mea le-a înregistrat după lansarea pe piaţă a produsului „Ambrozie +”.

Alimente noi, domnilor, sunt inventate săptămânal şi este greu să le ţii evidenţa. Ele apar şi dispar aidoma modelor feminine; doar unul din o mie rămâne definitiv în meniu. Este extrem de rar ca vreunul dintre ele să capteze gustul publicului peste noapte şi recunosc deschis că linia de produse „Ambrozie +” a reprezentat succesul cel mai mare din istoria producerii de alimente. Ştiţi cu toţii asta – absolut toate celelalte produse au fost măturate de pe piaţă.

Evident, am fost siliţi să acceptăm provocarea. Biochimiştii companiei mele sunt la fel de buni ca oricare alţii din sistemul solar şi s-au apucat imediat să analizeze „Ambrozie +”. Nu destăinui un secret al branşei, spunându-vă că deţinem compoziţiile tuturor alimentelor, naturale sau sintetice, care au fost mâncate vreodată de oameni – începând cu produse exotice de care n-aţi auzit niciodată, cum ar fi caracatiţa prăjită, lăcustele în miere, limbile de păuni sau polipodul venusian. Gigantica noastră bază de date, conţinând arome şi texturi, ne este activul principal, la fel ca la toate celelalte companii de această natură. Din ea putem selecta componente pe care să le combinăm în orice mod imaginabil; şi de obicei putem să duplicăm, fără prea mare greutate, orice produs lansat de concurenţă,

Însă „Ambrozie +” ne-a nedumerit mult timp. Descompunerea grăsimilor proteinice îl clasificase rapid ca fiind carne, totuşi n-am putut să-l reproducem exact. A fost primul eşec al biochimiştilor mei; nici unul dintre ei nu putea să explice ce anume îi conferea atractivitatea deosebită – care, după cum ştim, face ca toate celelalte produse să pară insipide prin comparaţie. La fel de bine ar fi putut... dar să nu anticipez.

Pe scurt, domnule Preşedinte, directorul Corporaţiei Alimentare Triplanetare va compărea înaintea dumneavoastră – deşi, sunt sigur de asta, fără entuziasm. El vă va spune că „Ambrozie +” este sintetizat din aer, apă, carbonat de calciu, sulf, fosfor şi toate celelalte. Va fi perfect adevărat, însă va fi partea cea mai puţin importantă a adevărului. Aceasta pentru că noi i-am descoperit secretul – care, ca majoritatea secretelor, este foarte simplu o dată ce îl cunoşti.

Trebuie realmente să-mi felicit rivalul. El a reuşit, finalmente, să ne pună la dispoziţie cantităţi nelimitate din ceea ce este, prin natura lucrurilor, alimentul ideal pentru omenire. Până acum, acesta a fost insuficient şi ca atare cu atât mai apreciat de către puţinii cunoscători care îl puteau obţine. Fără excepţie, toţi au depus mărturie că nimic nu se poate compara, nici măcar pe departe, cu alimentul respectiv.

Da, biochimiştii de la Corporaţia Alimentară Triplanetară au izbutit o realizare tehnică superbă. Acum este rândul dumneavoastră să soluţionaţi problemele morale şi filosofice. Când mi-am început comunicarea, am întrebuinţat termenul arhaic „carnivor”. Acum trebuie să vă învăţ altul; pentru început, îl voi pronunţa pe litere: C-A-N-I-B-A-L...

Mai 1961